

# Espresso Sunrise

På en varm sommerdag er der intet bedre end en iskold kaffedrink. Espresso Sunrise er både forfriskende, smuk og så passer den perfekt til sommervarmen. Bitterheden fra espresso og sødmen fra appelsinerne går op i en større helhed og giver en kraftfuld men frisk drik.

Ligesom sin navnefætter Tequila Sunrise sætter en Espresso Sunrise gang i dig med et godt koffeinkick, så du ikke bruger hele dagen sovende i hængekøjen.

Du kan både drikke Espresso Sunrise, som den er, eller tilsætte lidt mørk rom for lidt ekstra krydderier. På den måde kan kaffedrinken også bruges til de lyse sommeraftener i venners lag.



Espressoen giver drinken en dyb og intens smag. Shottet kan laves op forskellige måder afhængigt af, hvad du har derhjemme. Vi har her brugt vores økologiske kaffekapsler lavet af plast fra sukkerrør. Alternativt kan du bruge en espressomaskine, stempelkande, aeropres eller espressokande; her vil vi anbefale dig at bruge vores Etiopisk Sidamo Espresso, som har en intens syrlighed. Skal det være nemt, kan du også bruge vores Instant Espresso, hvor du doserer 3 g til 1 dl kogende vand. Du kan med fordel lave espressoen på forhånd og køle den ned, så det er endnu hurtigere at lave drinken eller tage ingredienserne med sig.

## Ingredienser:

- Espresso shot, fx lavet på Ristretto-kapsler, der laver en kraftfuld og mørk espresso med tilpasset syrlighed og markante noter af chokolade.
- 120 ml god appelsinjuice
- Isterninger
- Evt. mørk rom

## Fremgangsmåde:

1. Lav et espressoshot enten via kapsel eller på maskine. Lad det køle helt af ved at sætte det i isbad, køleskab eller lign.
2. Put isterninger i et glas og hæld appelsinjuice over
3. Kom forsigtigt det kolde espressoshot i glasset ved at hælde kaffen ned på en ske lige i toppen af appelsinjuicen. På den måde lagdeler drikken sig.
4. Nyd den helt kold og rørt rundt.